

OLYMPISCHE KÜCHE

Καλωσορίσατε*

Mit dem Essen spielt man nicht. Aber zu den Spielen darf man essen. Was? Was Griechisches natürlich, passend zu Sommer-Olympia in Athen. Darum wird die *stern*-Küche ab jetzt für einen Monat aus Rhodos kommen, aus einem der besten Lokale des Landes. In dieser Woche stellen wir Familie Mavrikos vor, Ihre Wirte, die Sie heute auf Griechisch * „herzlich willkommen" heißen. In dieser und den nächsten Ausgaben finden Sie ihre Rezepte



Senior Vassilis Mavrikos (rechts) neben seinen Söhnen Dimitris (in der Kochjacke) und Michalis (mit Schnurrbart) im Kreis von sieben Freunden. Ihre olympische Eröffnungsfeier beginnt mit einem Ständchen auf der Mundharmonika. Danach wird das Essen aufgetragen

FOTOS: CHRISTIAN VON ALVESLEBEN

Was trinken wir zur Eröffnungsfeier der 28. Olympischen Spiele der Neuzeit? Wenn wir sinnig sind: griechischen Wein! Und was gibt es dazu, wenn wir hungrig werden? Erst mal Mezédes, lauter Vorspeisen als griechische Tellerchengerichte, eines puristischer und pikanter als das andere. „Jamas!", ein neugriechisches Prosit auf die Nation, die fast 1200 Jahre (776 vor bis 393 nach Christus) ihr Olympia-Monopol zelebrierte. Erst 1896 bekam die Jugend in aller Welt ihre neuzeitlichen Spiele im alten Geiste.

Und nach dem Einmarsch der Nationen und solange das olympische Feuer fackelt – was essen wir dann in den gut zwei Wochen voller Hellenenlust? Wenn all die Olympioniken auf dem Treppchen ihren Medaillenhunger gestillt und ihre Lorbeeren geerntet haben?

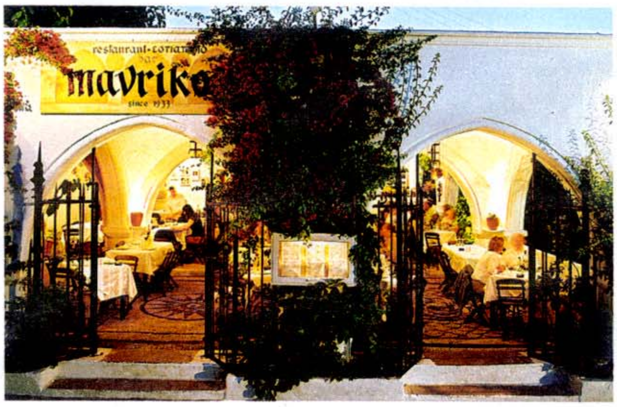
FÜR ALLE NICHTTEILNEHMER und Millionen Anteilnehmer vor den Fernsehern soll für den Zeitraum dieser Spiele auch etwas Lorbeer abfallen – mehr als ein paar Blätter für eine Fischsuppe oder eine Hähnchenmarinade. Immerhin war Lorbeer einst dem Apollo geweiht und dem Besten nicht nur im Sport gegönnt. Und wem gebührt er für die beste griechische Küche? Dem „Mavrikos" in Lindos auf Rhodos.

Längst ist das urgriechische Restaurant der Brüder Dimitris und Michalis Mavrikos eine Legende, an der nichts erdichtet, geschönt oder suspekt modernisiert wurde. Auf der Genussskala ist es nach oben so offen wie der Innenhof unter seinem Himmel von Weinblättern, die sich dicht an dicht an die gespannten Drähte klammern. Gerade 24 tags blauweiß gedeckte und abends blütenweiß betuchte Tische haben hier Platz für 80, höchstens 100 Gäste; unter den beiden Eingangsarkaden lässt sich bei einem Ouzo gut warten oder schon losgenießen. Nektarios und Georgios kellnern schnell und freundlich – und erklären auch.

Immerhin hockt man unterm Rundbogen mit den vielen VIP-Bildern, die für sich sprechen: 1911 war hier ein typisches Kafeníon, das Großvater Dimitris und sein Sohn Vassilis Mavrikos binnen zweier Jahrzehnte vom Café zum Schlemmerziel hochkochten. Das entdeckte bald Europas High Society, hier aßen die Agnellis nicht snobbish, sondern griechisch, hier speiste Jackie schon als Mrs Kennedy und noch als Mrs Onassis. Regisseur Hans W. Geißendörfer bestellte im „Mavrikos" sogar das beste Cordon bleu sei- →



Lindos auf der Insel Rhodos hat eine Akropolis und einen Strand (oben), vor allem aber die Taverne „Mavrikos"



nes Lebens, Musiker Bob Geldof oder ein Trussardi vom italienischen Modeclan sind hier Stammgäste, andere möchten ungenannt bleiben. Sie alle hoffen vergebens, Lindos und die Gastfreundschaft von Dimitris und Michalis könnten ein Geheimtipp bleiben.

Viel Prominenz lebt oder urlaubt heute noch in Lindos, in Rhodos' Osten. Nur 16 Kilometer nördlich der Insel liegt ja schon das türkische Kap Karaburun, im Osten irgendwo fern die Levante. Aber hier in Lindos ist Griechenlands Selbstbewusstsein nach bewegter Geschichte nur politisch ein Grenzfall. Deshalb blieb das „Mavrikos" ehrlich und ohne Allüren und war einer Athener Jury schon zweimal die Goldene Kochmütze Griechenlands wert. „Wir kochen traditionelle Lindos-Gerichte", sagt bescheiden Dimitris, der gelernte Koch und mit 52 Jahren der ältere der Brüder: „Nur viel leichter!" Beste Zutaten, bestes Olivenöl und beste Ideen zum Marinieren, Würzen, Verfeinern, das hat das „Mavrikos" berühmt gemacht und unverdorben gelassen.

Der jüngere Bruder Michalis, 47, auch Koch, aber lieber Herr der Bar, sammelt in der Freizeit – und wenn das „Mavrikos" keine Saison hat (Ende Oktober bis Anfang Mai) – Kräuter in der Natur und setzt seine vielen Liköre wie einen hochwirksamen avernahaften Magenbitter selbst an. Den Ouzo hat manchmal Pope „Papas" Georgios gebrannt. Lindos' Frauen bringen Wildkräuter, Frisches aus den Gärten wie Kapern als Blüten, Knospen oder dicke Früchte. Alles andere hat der 50 Kilometer entfernte Markt in Rhodos-Stadt oder liefern die Fischer täglich. So kommt auch öfter mal ein uriges Ungetüm von schmackhaftem Bärenkrebs in die Küche. Nur Eingeweihte kennen die Fanggründe der winzigen Garnelen, die in heißem Olivenöl bloß geschwenkt und mit Schale gegessen werden. Das „Mavrikos" serviert sie. Und wenn Großmutter Teresa mal von ihren Sesam-Honig-Rauten, den Melekouni, welche fürs Restaurant abzweigt, dann werden selbst Stammgäste gierig.

MITTAGS IST DAS „MAVRIKOS" anders gefordert und gefüllt als abends. Vor dem autofreien, aber eselreichen Lindos, dem hübschesten Ort der Insel, entladen sich morgens auf der Platía, dem Hauptplatz, die Busladungen Ehrgeiziger. Sie klimmen oder schaukeln auf Mieteseln zur Akropolis und Ritterburgruine hoch, wollen die engen Gassen mit den uralten Kapitänshäusern oder die Bucht sehen, in der Apostel Paulus einst landete.

Und sie wollen danach lecker griechisch essen. Dann ist sich das „Mavrikos" nicht zu schade für Seafood mit ganz kleinen Nudeln oder bloß Fritten aus nativem Insel-Olivenöl. Abends, wenn die Massen verschwunden sind, kommen die Zielstrebigen mit dem besonderen „órexi" (Appetit). Dann gibt es als Starter frischen Tunfisch-Melonen-Salat, raffiniert gewürzten Käse auf Rucola oder mit Sepiatinte geschwärzten Risotto, danach Hähnchenbrustfilets in Weinblättern, Spaghetti mit Languste oder Lakani – Rindfleisch mit Weizen im Tontopf. Als Dessert kommen Feigen in süßem Wein mit Ricotta oder Pfirsiche mit Chili, Ingwer und Joghurt auf den Tisch. Alles ist und schmeckt so authentisch, wie es die aufgefädelten Tintenfische an der Wand bezeugen. Eben hingen sie noch – schon sind sie Teil der Mezédes. Eben funkelte noch die kupferne Kugelpfanne, schon verschwindet sie in einem der superheißen Backöfen, weil Dimitris eine neue Idee für ein Inselhühnchen hatte.

Vor der Küche liegt die Bar von Michalis. Er sorgt dafür, dass kein durstiger Gast übersehen wird. Im „Mavrikos" gibt es ausschließlich heimische Inselweine aus weißen Athiri- oder einen Roten aus fruchtweichen Amorgianotrauben vom Weingut Emery. Das ist unverfälschtes Rhodos-Terroir, exzellent, und wird neuerdings sogar exportiert.

Der Brüder weißhaariger Vater, Vassilis, der ihnen vor knapp 20 Jahren die Geschäfte übertrug, ist an seinem Stammplatz im Restaurant der Garant für Tradition nach Inselgeschmack. Neue Stühle hatten gerade die Stammgäste entsetzt, nun sind die alten wieder da. Hier im Eck hockte schließlich schon der Gründergroßvater.

Die alten Götter müssen durch das Weinlaub hindurch gnädig auf ihn herabgeblickt haben. Schon deshalb wurden seine Enkel Griechenlands beste Köche, die den Lorbeer verdient haben. In dieser und den nächsten Folgen laden wir Sie auf den Genuss-Olymp ein. Olympische Spiele hin oder her – her mit den Rezepten!

UDO PINI

MITARBEIT: ERIKA CASPAREK-TÜRKKAN →

Rote Bete mit Ziegenkäse-Sauce

FÜR 8 PERSONEN

1,5 kg mittelgroße Rote Bete; 2–3 frische Minzblätter und Minze zum Garnieren; 1 rote Chilischote; 4 Knoblauchzehen;



Die Taverne „Mavrikos" ist schon alt, dort bekommt man noch Ouzo- und Brandymarken, die sonst längst ausgetrunken sind

300 g Ziegenfrischkäse; ¼ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle; ¼ TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen; 1 EL Tomatenmark; 150 ml Olivenöl; 3 EL Rotweinessig; 1 TL Salz

1 Rote-Bete-Knollen waschen und mit Wasser bedeckt, je nach Größe, 40–50 Minuten kochen. Die Knollen abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.

2 Für die Sauce Minze fein schneiden. Chili putzen, entkernen, Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Alles, auch die restlichen Zutaten, mit einem Mixstab zu einer dicken Sauce pürieren. Nach Geschmack nachsalzen. Sauce über die Rote-Bete-Scheiben gießen und untermischen. Salat für etwa 1 Stunde kühl stellen, dann auf eine Platte geben und mit Minzblättern garnieren.

Zubereitungszeit: zirka 20 Minuten plus Kochzeit

TIPP: Im Supermarkt gibt es bereits gegarte, in Folie eingeschweißte Rote Bete.

Linsen-Salat

FÜR 8 PERSONEN

500 g kleine schwarze oder grüne Linsen (z. B. Beluga- oder Puy-Linsen aus dem Naturkostladen oder Reformhaus); 1 mittelgroße weiße Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; 1 mittelgroße rote Chilischote; 1 zarter Stiel Staudensellerie; 2 Lauchzwiebeln; 2 Stiele glatte Petersilie und Petersilie zum Garnieren; 6 Basilikumblätter; 3–4 Blätter frische Minze; Salz; ½ TL Pfeffer aus der Mühle; 2 EL Olivenöl; 2 EL Balsamico-Essig; 6 Kirschtomaten

1 Linsen im Sieb kalt abspülen, in einen Topf geben, mit 1½ l Wasser bedeckt 10–20 Minuten kochen (sie sollen noch Biss haben), dann in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und zum Abkühlen in eine breite Schüssel schütten.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Chili entkernen und alles, auch den Staudensellerie, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und sehr klein schneiden. Kräuter sehr fein schneiden. Alles auf die abgekühlten Linsen geben. Mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Essig dazugeben. Alles gründlich mischen. Zuletzt Tomaten vierteln und unterheben. Salat eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, danach auf einer Platte anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit: zirka 30 Minuten plus Kochzeit

TIPP: Im „Mavrikos" wird Olivenöl und Essig zum Nachwürzen dazugestellt.

Frischer Tunfisch-Melonen-Salat

FÜR 8 PERSONEN

200 ml trockener Weißwein; 1 Lorbeerblatt; 1 TL schwarze Pfefferkörner; 6 Pimentkörner; Olivenöl für den Siebeinsatz; 800 g Tunfischfilets, ca. 2–2,5 cm dick; 2 Knoblauchzehen; Saft von je 2 Orangen und Zitronen; 1 EL Orangenschale, unbehandelt (in feine Streifen geschnitten); Salz; ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle; 3 EL Olivenöl; 12 Rosmarinnadeln (frisch o. getrocknet) und Rosmarinzweigspitzen zum Garnieren; 1 große Galia- oder Netzmelone

1 Wein und 200 ml Wasser mit Lorbeerblatt, Pfeffer- und Pimentkörnern in den Topf eines Dampfgarers geben und aufkochen. Den Siebeinsatz mit Öl einpinseln. Tunfischfilets kalt abspülen, trockentupfen und nebeneinander in den Einsatz legen (wenn der Einsatz klein ist, den Fisch in zwei Etappen garen), über den Sud setzen und zugedeckt 5–6 Minuten garen.

2 Fischfilets abkühlen lassen, in 2,5 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch fein hacken und mit Orangen- und Zitronensaft, Orangenschale, 1 knappen TL Salz, Pfeffer, Olivenöl und Rosmarin verrühren. Über die Fischwürfel gießen und sie eine halbe Stunde zugedeckt marinieren.

3 Melone halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch schälen, in 2,5 cm große Würfel schneiden und unter den Salat heben. Mit Rosmarinzweigspitzen garniert servieren.

Zubereitungszeit: zirka 30 Minuten plus Marinierzeit

REZEPTE: DIMITRIS UND MICHALIS MAVRIKOS AUS DEM RESTAURANT „MAVRIKOS" IN LINDOS/RHODOS

Im nächsten *stern:* **Die Brüder Mavrikos laden zu leichten Einsteigergerichten**

---

stern-WEIN-TIPP



Von Bernd Kreis

GRIECHEN WIEDER AUF ERFOLGSKURS

Es ist eine Schande: Noch immer sind der harzig-muffige Retsina und der pappsüße Samos die bekanntesten Weine Griechenlands. Nur wenige Kenner wissen, dass die griechische Weinwelt eine Menge großartiger Gewächse hervorbringt. Fast alle Erzeuger setzen auf einheimische Sorten. Griechische Weine besitzen daher meist viel Charakter und liebenswerten Eigensinn. In unmittelbarer Nachbarschaft zum berühmten Anbaugebiet Nemea (Peleponnes) haben die Brüder Papantonis 1992 ihre Kellerei gegründet. Aus der Rebsorte Agiorgitiko, der besten griechischen Rotweintraube, keltern sie den kraftvollen Rotwein „Miden Agan" (Jahrgang 2000, 10,90 Euro). Mit Kirschenduft, unterlegt von würzigen Noten wie Nelken und Zimt, überzeugt er schon auf Anhieb. Im Geschmack spielt er seine Trümpfe ebenso souverän aus. Reife Fruchtnoten von schwarzen Beeren, ein Hauch Lakritz und kräftige Tannine sind harmonisch verbunden. Ebenso gewinnend präsentiert sich der „Palivou Rosé" (2003, 5,90 Euro) aus Nemea. Sein Kirschenbukett besitzt pfeffrige Nuancen, und der Geschmack zeigt sich kräftig und charmant. Dagegen ist der weiße „Ilarós" (2003, 4,80 Euro) ein echtes Leichtgewicht. Trocken, spritzig, fast neutral. Ideal als Aperitif oder zu Meeresfrüchten.



6er-Paket mit je zwei Flaschen: 45 Euro (frei Haus). Über: Cava Weinhandlung, Schustehrusstraße 20, 10585 Berlin, Tel.: 030/342 03 68, Fax: 34 78 70 92, E-Mail: cava-tziolis@symposio.com, www.symposio.com

FOTOS: SEBASTIAN LASSE; DANIEL FORTMANN